

お魚コース／3品＋デザート

chef's champagne cocktail

シェフからのウエルカムシャンペンカクテル



amuse bouche

アミューズ ブッシュ

カボチャのカレースープ、ベーコンココナッツのムース

カオニツブ

appetizer

マッシュルーム - ブラックガーリック



舞茸、ハワイ島ハマクア産アライマッシュルーム&シメジ

オアフ島スミダ農場のクレソンサラダとそのエッセンス

アーティチョークとサルシファイ(西洋ゴボウ)の千切り、

韓国ブラックガーリック

チェリートマトのコンフィ、胡麻とアーティチョークのピューレ

entrée

鮮魚 - プロヴァンス風



本日の鮮魚さっと焼き、エンダイブのブルゴーニュワイン煮
ほうれん草のソテー、鮮魚の皮唐揚げ
プロヴァンス風“ライト”ソース(トマト赤ワインソース)

pre-dessert

プリ - デザート
スイカのシャンペンゼリー、フレッシュミント

dessert

ナメラカ - ライチ



フランス・ヴァローナ社のホワイトチョコレートと
柚子の「なめらか」なババロア
ピスタチオナッツのセミフレッド
(ひんやりしたイタリア菓子)、カンパリ
ポーチしたライチ、シュガーコーティングしたバジルの葉

mignardises

ミニャディース
リリコイ マラサダ
マルトチョコレートヌガー
キャンディー パイナップル

コーヒー or 紅茶